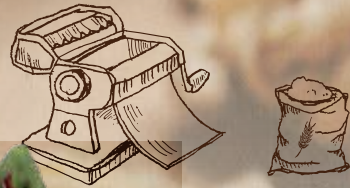


タントタントでは
おいしい生 pasta 作りにこだわりと情熱をもった
1909年創業 淡路麺業の極上生 pasta 麵を使用。
風味豊かでモチモチ食感の生 pasta を
お楽しみいただけます！



淡路島産 生 pasta



全てのお食事に、イタリアン前菜バー&
サラダバーが付いています。



卵を練り込んだタリアテッレ

ポロネーゼ

〈前菜バー&サラダバー付き〉 1,590 (税込1,749)



卵を練り込んだタリアテッレ

カラフルトマトとモッツアレッラのポモドーロ

〈前菜バー&サラダバー付き〉 1,590 (税込1,749)



ほうれん草タリアテッレ

チキンと野菜のトマトソース

〈前菜バー&サラダバー付き〉 1,590 (税込1,749)



生 pasta

濃厚クリーミーカルボナーラ

〈前菜バー&サラダバー付き〉 1,590 (税込1,749)



生 pasta

シラスと大葉のジェノベーゼ

〈前菜バー&サラダバー付き〉 1,690 (税込1,859)



生 pasta

ウニと小柱のクリームソース

〈前菜バー&サラダバー付き〉 1,790 (税込1,969)



ほうれん草タリアテッレ

ほうれん草カルボナーラ

〈前菜バー&サラダバー付き〉 1,590 (税込1,749)



卵を練り込んだタリアテッレ

小海老とモッツアレッラのトマトクリーム

〈前菜バー&サラダバー付き〉 1,690 (税込1,859)



卵を練り込んだタリアテッレ

ポルチーニクリームソース

〈前菜バー&サラダバー付き〉 1,790 (税込1,969)



生 pasta

淡路産玉ねぎのアマトリチャーナ
& ミートドリア

〈前菜バー&サラダバー付き〉
1,890 (税込2,079)



生 pasta

濃厚クリーミーカルボナーラ
& ミートドリア

〈前菜バー&サラダバー付き〉
1,890 (税込2,079)



生 pasta

小柱と明太子のクリームソース
& ミートドリア

〈前菜バー&サラダバー付き〉
1,890 (税込2,079)



ミートラザニア

〈前菜バー&サラダバー付き〉
1,590 (税込1,749)



DRINK BAR
ドリンクバー

お食事に
プラス 290 (税込319)

パスタ大盛り
プラス 300 (税込330)

DRINK BAR

ドリンクバー お食事プラス 290 (税込319)

コーヒー (Hot/Iced) / カフェラテ (Hot/Iced) /
カプチーノ / アイ스티ー /
オレンジ / アップル / ウーロン茶 /
紅茶、フレーバーティー各種

ダーズリン、オレンジティー、ミントティー、ブルーベリーティー、
アプリコットティー、ストロベリーティー、アップルティー、ピーチティー



SOFT DRINK

- ・ブラッドオレンジジュース 490 (税込539)
- ・コーラ 390 (税込429)
- ・メロンソーダ 390 (税込429)

ALCOHOL



- ・ランチビール (キリン一番搾り) 490 (税込539)
- ・ノンアルコールビール (グリーンスフリー) 490 (税込539)
- ・ランチワイン (白 / 赤) 390 (税込429)
- ・ランチスパークリングワイン 490 (税込539)

DOLCE



- ・ティラミス 390 (税込429)
- ・ガトーショコラ 390 (税込429)
- ・パニラアイス 390 (税込429)
- ・ドルチェセット
お好きなドルチェ1品 + ドリンクバー
お食事プラス 590 (税込649)
単品 690 (税込759)



KIDS

キッズパスタ
(ハーフサイズ)

990 (税込1,089)

サラダ & 前菜バー付き

<小学生未満のお子様対象です>

下記から1つお選びください。

- ・カルボナーラ
- ・アマトリチャーナ
- ・ポロネーゼ

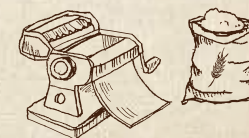
全てのお食事に、 イタリアン前菜バー&サラダバー付き

イタリアン前菜バー(6種) サラダバー(11種)



写真は一例です。お料理は季節や仕入状況により変更することもございますのでご了承ください。

淡路島産 生パスタ



タントタントでは、
おいしい生パスタ作りにこだわりと情熱をもった
1909年創業 淡路麺業の極上生パスタ麵を使用。
風味豊かでモチモチ食感の生パスタを
お楽しみいただけます!

大事に丁寧に育てた
おいしい野菜。
私たちがつくっています。



お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。
(食物アレルギーがご心配のお客様へ)
1. アレルギーに関しては係りの者にお尋ねください。2. 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。
3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。